## 庫全書

子部

欽定四庫全書遵生八成卷十三

于部

員外郎日午稔文覆勘

詳校官中書臣潘有為

總校官檢討臣 校對官典簿臣 腾錄監生 日 楊其梓

何思鈞

郭祚熾

欽定四庫全 THE WARRANT WAR 酌加水在鍋內用木爬攪碎微 生七人 美 TO BEACH 力起 也糖 打竈安大鍋先用涼水二 明 髙濂 撰

點漆處沫子牛乳漆在一邊聚一頓 飯時沫子撈得乾 的泥泡聚在一邊將漏杓捞出第三次用緊火將白水 |沫子又恐焦了將刷兒熊前調的水頻刷第二次再滚 鍋將竈內一邊燒火待一邊滚但滚即點数滚如此點 亦可但涿起即點却抽柴息火盖鍋問 深用牛乳另調水二杓點之如無牛乳雞子清調水 '糖内沉泡沫滚在一邊將漏杓捞出泥泡鍋邊滚的 黑沫去盡白花見方好用淨綿布濾過入瓶凡家伙 一頓飯時揭開

多分四月五十

卷十三

鮮 古轤槌碾細再羅一次方好做甜食凡用酥油須要新 俱要潔淨怕油腻不潔凡做甜食若用黑沙糖先須不 スコリラ ハイラ 白麪要重羅三次將八大鍋內以木爬炒得大熟上卓 拘多少入鍋熬大滚用細夏布濾過方好作用白糖霜 預先晒乾方可 如陳了不堪用矣 炒麪方 松子餅方 遊生八段

角力 煎過細布濾淨用生髮隨手下不稀不稠用小爬兒 不拘 **题和之操擦匀淨置卓上捍平用銅** 松仁入拖盤熯燥月 松于餅計 多りに万人子 **動兩用小鍋糖滷用二杓隨意多少酥油下小** 先將酥化開温入瓦合內傾入糖滷擦勺次將白 和油法 - 料 將糖滷熬得 酥油六兩 卷十三 有絲棍点起視之可 白糖滷六兩 圈印成餅子上我 白麪 炒

眼塊 酌傾 糖滷 **搪**滷 切塊要乘温切若冷硬難切恐碎 77.2 7.1.1 入小鍋熬 白閏方 加酥油同熬炒 海囉蜂力 鍋内打匀掇起鍋來熱撥在案桿開 ·扶酥油撥在案上 **頃飯時攪冷隨手** 核 **麪随手下攪勺上** 遵生八股 桃仁瓜 仁 同 用 Ξ 切象

糖滷下小鍋熬至有絲先將芝蘇去皮胭筑或微炒乳 開切象眼塊 油下小鍋化開濾過將炒麪隨手下攪匀不稀不稠撥 眼塊子若用銅圈印之即為甘露餅 金少四月百十 碾成木隨手下在糖內攪匀和成一處不稀不稠茶上 鍋離火酒白糖末下在炒麪內攪匀和成一處上案 芟什麻方 雪花酥方 卷十三

**晾冷隨手下炒麪案上仍着酥油捍開切象眼塊 麪少許後下薄荷末和成一處案上先洒薄荷末乘熱** 薄荷晒乾碾為細末將糖滷下小鍋熬至有絲先下炒 家常亦同黑沙糖濾過同糖滷一處熬蜂蜜少許熬成 先洒芝麻末使不沾乘熱撥在案面上仍著芝麻末使 不沾古驢槌桿開切象眼塊 薄荷切方 黄閏方

とこつら これ

遵生八股

圈 硬於火上烘之拔至數十次轉成雙圈上案却用炒麪 起待冷將稠用手揉拔扯長雙指一處越拔越白若冷 糖滷下鍋熬成老絲傾在石板上用切刀二把轉遭掠 上案面上仍用薄荷末桿開切象眼塊 上二人對扯順轉炒麪隨手傾上扯拔數十次成 開又轉捐成圈如此數十遭即成細絲 窩絲方 用刀切斷分開館成小窩其拔糖上案時轉折成 油叉用炒 用 細石板 上 超羅 净頂 一片抹熟香 備

内攪勻不要稀了案上銷蕎麥花使不沾將鍋內糖花 起來熟洒白沙糖細末拌之 逐箇用小梳掠印齒花收起用酥油鍋內烘熟漏杓捞 先將蕎麥炒成花量多少將糖滷加蜂蜜少許一同下 用生類攙苴粉同和用手桿成條如筋頭大切二分長 鍋不要動熬至有絲畧大步却將蕎麥花隨手下在 て、うっつ ノンコー 蕎麥花方 酥兒印方 随生八股

碗内入供 後用緊火將木爬打一會看得熟了 撥在案上桿用切象眼塊 金好匹尼白雪 用羊乳子或牛乳子半瓶攙水半鍾入白麪三撮濾過 下鍋微微火熬之待滾隨手下白沙糖或糖霜亦可然 羊髓方 黒閏方 巻十三 相攙下鍋熬 再濾過入壺傾在 頓

白麪二 用熬麼古料熬成不用核桃合上案攤開用江米末 少許和成 時將酥油半颐在内共熬 分為率以一分統用油椒鹽茴香和麪為穰更入芝 J. 17 .... 1.1.5 1 銅圈印之即是酒特你切象眼者即名白糖塊 椒鹽餅方 酒孛你方 肋香油半動鹽半两好椒皮 一塊上案捍開切象眼塊 遊生八股 一回用炒麪隨手加花椒末 兩茴香半兩 圍

對半内用糖與芝族屑并油為穰 粗屑尤好每一 用猪油亦可蜜用二兩尤好 油 酥四兩蜜一兩白髮一動搜成劑入印作餅上爐或 斜煮熟和見在二分粉一小機蜜半般正發酒船 糯米二升指極細為粉作四分一分作特一分和水 酥餅方 風消餅方 餅夾穰一 " 堤捏薄入爐又法用湯與 兩

白麪 盤 分轧凡粉 細粉餅上 くこういい といれ 烘時用筋撥動另用白糖炒麪拌和得所生麻布 白傷同順溶開與粉餅捏作春餅樣薄皮破不妨 上缚過勿令焦掛當風處遇用量多少入猪油中煤 方只用細熟粉少許同煮捏扯攤於篩上晒至 肉油餅方 **肋熟油** 斗用学末十二兩此法簡妙 两羊猪脂各一两切如小豆大酒 遵生八股 擦

莫待油盡見黄焦色逐漸笊出未盡再赘再笊如此 花樣爐内炕熟 白麵 蓋 與類搜和分作十刻桿開 表精肉入爐肉搏熟 金りにたる言 用十分頭羅雪白麵蒸熟十分白色儿用麵 两香油半筋將猪脂切作骰子塊和少水鍋內熬 雪花餅方 素油餅方 觔真麻油 一兩搜和成劑隨意加沙糖餡印 一觔猪油 脱

餅在上熯 油白和麵為餅底熬盤上畧放草柴灰面鋪紙 芋餅方 一層 放

可或用椒鹽糖拌核桃橙絲俱可 **韭餅**方 **妳捣碎和糯米粉為餅油煎或夾糖豆沙在內** 亦

椒砂仁醬拌匀捏薄餅兩箇夾餡子煤之齊菜同法 7. 17.2 2.1.7 胰猪肉作燥于油炒半熟韭生用切細羊脂剁碎花

題生八段

熯 金牙四月百十十 糖滷揉為團作餅食甚清 用黄精蒸熟者去衣鬚和炒熟黄豆去壳捣為末加白 分似芝麻糖者如前法每麵一箇糖二兩可做十六箇 **箇油二两好酒酷作酵侯十分發起即用揉令十** 捲煎 餅方 黄精餅方 白酥燒餅方

縣 過取出糖麵內經之其纏糖與麵對和成劑 白麵八酵待發滚湯成劑切作揮子樣下十分深油煤 餅 辣酯供素饀同法 條兩頭以麵糊粘住浮油煎令紅焦色或尺熯熟五 與薄餅同餡用猪肉二 如饅頭餡須多用葱白或笋乾之類裝在餅內捲作 į **糖榧**方 肉 餅方 連生八院 加猪脂 **的或雞肉亦可** 

每麵 **多穴四月子言** 肥鹅一 薑絲茭白絲焯過木具絲笋乾絲各排碗肉蒸熟麻膩 煎色刷面 麵搜劑包餡作飲兒油煎熟餡同肉餅法 油飲兒方 麻臓餅子方 一隻煮熟去骨精肥各切作條子用焯熟韭菜生 的用油六兩餡子與捲煎餅同拖盤熯用傷 热滚浇餅似春餅稍厚而小每捲前味食之 老十三 糖

兩 一碎於內留二分米拌粉其粗令盡或和蜜或統 砂加 粳米一斗砂糖三筋米淘極淨烘乾 去黑色米几蒸糕須侯湯沸 白糯米和粳米二六分芡實乾 1 總 鬆糕方 五香糕方 一兩共為細末質四兩白水二 分磨極 細節過用白沙糖深湯拌匀上甑 和之白 草生八溪 漸漸上粉要使湯氣直 二兩人 糖 分人参白术族 升 和糖酒水 則 臼

花箬扎之次以油單紙封重湯內煮週時經年不壞臨 多岁四月日書 上不可外泄不可中阻其布宜球或稻草攤甑中 糯米蒸軟熟和糖拌匀用箬葉聚作小角兒再蒸 片麝香如豆大 表蒸方 取少許便香 凡用香頭法 一斤大蒜三囊大者切三分帶根葱白七莖生薑 一粒置各件瓶底次置糖在上先以 卷十三

**凰蒸或滚湯内煮亦可** 沙糖入赤豆或菜豆煮成一團外以生糯米粉聚作力 用糯米淘淨夾聚栗柿乾銀杏赤豆以芡葉或箬葉聚 灰冰汁煮亦有用岁許石灰煮者欲其炭葉青而香也 7.2 .... , 法以艾葉浸米最調之艾香粽子凡麦粽子必用稻 粽子法 **麦砂團方** 无 |淮肺方

秮 孰 真 金少巴人名言 酒煮半熟用胰脂研成膏和醫順入次下香椒砂 亦妙 其味得所煮水與酒不可多其肉先下肥又次下葱 肉嫩者去筋皮骨腈肥相半切作骰子塊約量水與 不可帶青葉臨鍋調菜豆粉作 粉油餅芝蘇松子胡桃茴香六味拌和成捲入甑 切作塊子供食美甚不用油人各物粉或麵同拌蒸 煤子肉麵法 卷十三 赮 調

スルヨらんに 先用湯攪動置竹條在湯內沸頻頻洒水令湯常如魚 不葷魚花椒薑木杏仁砂仁醬調和得所更宜笋菜烘 少頃操百遍摘為小塊桿開菜直粉為特四邊要薄 白麵一斤鹽三錢和如落索麵更頻入水搜和為餅劑 津樣滾則不破其皮坚而滑 過來服之類或蝦內蟹內藤花諸魚肉尤妙下鍋煮時 餡其皮堅塵脂不可搭在腈肉用葱白先以油炒熟則 餛飩方 避生八段

内 垄 用 乃好麻膩杏仁膩醎笋乾醬瓜糟的薑雕韭黄瓜絲作 多りに人と言 性發得十分滿足逐塊抽拽下湯煮熟抽拽得潤 頭或 酥油十兩 白糖和匀用手揉擦半箇時辰入 分白麵揉拽成劑 到口酥方 水滑麵法 加煎肉尤妙 白糖七兩 一斤作十数塊放在水內候其 白麵一斤將酥化開傾盆 麺

アルコー シュー 啊 白麥肉十兩 柿霜二斤四两 捏為長條分為小燒餅拖爐微微火焊熟食之 膏和作印餅食一方加川百樂煎一兩 百藥煎四兩 鷄酥餅方 乾葛二兩 柿霜清膈餅方 麥門冬六兩 人参二兩 防風四啊 橘皮半斤 海生八門 白糖 烏梅二兩薄荷葉四兩 片腦一 枯梗四两 斤紫蘇六兩 一錢共為末甘 薄荷

烏梅肉二兩 金少四人人 右為末将烏毒肉研如泥和料作小九子用 共為未甘草膏和勾為餅或九上加白糖為衣 白麵一斤用深湯內逐漸撒下不住手攪成稠糊分作 一二十塊冷水浸至雪白放桌上摊出水入豆粉對 炒鹽一錢 水明角兒法 梅蘇凡方 白糖一斤 乾葛六錢 檀香一錢 紫蘇葉三錢

こうりし ここ 蔔葱白皆用絲熟芝蘇花椒二錢砂仁蔣蘿茴香各半 法 麩切作細條一斤紅麵未染過雜料物一升笋乾紅雜 鍋令滚入菜豆粉攪成腐九栗二分豆粉一 **罌粟和水研細先布後絹濾去殼入湯中如豆腐漿下** 搜 作薄皮內加糖菜為館籠蒸食之妙甚 麩鮓 造果腐法 12生八茂 分芝麻同 力

**錢鹽少許香油熟者三兩拌匀供之用各物拌之下油** 多好四月五十 乾油鍋內浮煎用之 加石灰一小塊同灰去苦水爆乾加山藥四斤 上籠麩坏不用石壓蒸熟切作大片料物酒醫煮透晾 鍋炒為藍亦可 用白水一斤菖蒲一斤米泔水浸刮去黑皮切作片子 煎麩 神仙富貴餅 卷十三

皮將酪皮鍋內煎油出去粗傾碗內即是酥油 可自有物外清香富贵 用 麵對配作餅蒸食或加白糖同和捍作 牛乳下鍋滚 餅每麵一斤人 フシン ここう 光焼餅方 造酥油法 銀上轉待硬緩火內燒熟用極脆美 油 二沸傾在盆内侯冷定面上結成 兩半炒鹽一錢冷水和搜骨魯 近上八段 酪

白糖 油 核 盆分正人 台書 /蘇撒勻入爐燒熟食之香脆 爐內焼熟 ,椒鹽水少許搜和成劑捍薄如酒鍾口大上用去皮 斤為末拌勻捏 桃肉退去皮者一斤剁碎入蛋一斤以爐焼酥油餅 糖薄脆法 復爐燒餅法 一斤四两清油一斤四兩水二碗白麵五斤 作 小團仍用酥油餅劑包之作餅 卷十三 加酥

用荆芥 人二可巨 二 栗子不拘多少陰乾去殼持為粉三分之 内煤食香美可 熟芋切片用杏仁 勺蜜水拌潤蒸熟食之以白糖和入妙甚 荆芥糖方 髙麗栗糕方 酥黄獨方 細枝扎如花朵熊糖酒 -榧子為末和麵拌醬拖芋片入油鍋 遭生八段 唇熊芝麻 加糯米 봈 一層焙轧

用 金ないんと言 用 大黄豆炒去皮為未入白糖芝蘇香頭和匀為印餅愈 大者方 好須用刀花作瓜稜 大花紅机去皮晒二日用手壓區又晒蒸熟收藏硬 法製樂品類 花紅餅方 豆膏餅方 二 十 四 卷十三 揰

出半夏水洗焙乾餘樂不用不拘時候細嚼一二枚 マ・フ・・ 至半月咽喉自然香甘 開胃健脾止嘔吐去智中痰滿無下肺氣 右件洗半夏去滑焙乾三藥簏剉以大口瓶盛生薑片 法製半頁 一處用好酒三升浸春夏三七日秋冬一月却 一三啊 切厕回户 草蓝蔻二兩 晉州絳楚 过生八股 生蓝 PIJ 啊 近五 斤 切 け 取 服

細嚼白湯下 放於磁器內以物復之勿令透氣每日空心取三五片 右件四味用長流水二大校同煎水乳為度揀出橘 日華子云皮暖消痰止嗽破癥瘕疙癖 金分四月五十 茴香 橘皮半斤 法製橋皮 法製杏仁 一両 白檀 一两 青鹽

たいりをたいか 搭起候冷定食極脆美 右為細末拌杏仁令匀毎用七枚食後服之 寮 肺氣咳嗽止氣喘促 茴香 仁不拘多少香油煠燋胡色為度用鐵絲結作網兜 陳皮三錢白荳蔲 酥杏仁法 煉蜜拌於 斤深灰水炸過晒乳 遊生八股 木香谷一錢 用 腹牌不通心腹煩悶 下樂 麩炒 轨 粉草三线

消化水穀温煖脾胃 右件和匀為九遇酒食後細嚼 解醒宽中化痰 醉鄉實屑 桂花 福砂果乾以麻 法製確砂 四两 硇砂 為納木 一錢半已上共 村硝水浸一宿 焙朴 四錢 紅丘 六一錢兩

人口可重 公子 斗合叉煎 候米熟稠硬捍為薄餅切成基于晒乾為度 木香 二兩搖羅 細末用水 三升煎至 二升入乳汁半 右件用水二枕凌耗乾為度去巴豆晒乾細嚼白湯 生薑三銭 白荳遠仁對 兩再入銀石器中剪如稀麵狗即入羅過粳米 法製木瓜 木香煎 炳 丁沓 酒 生 道生八股 錢 兩 葛根芸 共吹咀 教用鐵絲穿 上 不去皮 粉

解水 香樂官桂白芷葉本細辛藿香川芳胡椒益智子砂 水調勻更爆使水乾又入熟蜜令滿驟直候蜜乾為度 取 右 為蓋子以尖刀取去穰了便入鹽一 真蛤蚧青鹽消炙酥脆為度茴香青鹽酒炒四兩淨 初收木瓜於湯內煤過令白色取出放冷於頭上開 藥搗為細末一箇木瓜入藥一小匙以木瓜內鹽 法製蝦米 斤去皮殼用青鹽酒炒酒乾再添再炒香熟為 恭十三 小匙候水出即

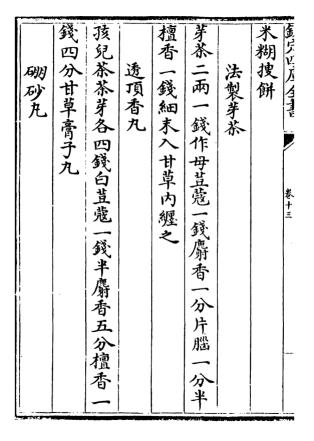
金げにんる言

空心鹽酒嚼下益精肚陽不可盡述 和為製右先用蛤蚧椒皮茴香三味製飯米以酒盡為 孩兒茶芽茶四錢檀香一錢二分白荳蔻一錢半麝香 末二兩同和乘熱入器盒四園封固候冷取用每一 度候看熟取上件和前三水一併拌匀再用南木香麗 **椒皮四两青皮酒炒不可過濁麦酒約二升用青鹽調** 一分砂仁五錢沉香一分半片腦四分甘草膏和 香茶餅子

てこうら ここう

遵生八時

Ŧ



山東大山查到去皮核每斤入白糖霜四兩搖為膏明 J. 7.2 .... 亮如琥珀再加檀屑一錢香美可供又可放久 硃砂凸錢為衣 片腦五分麝香四分硼砂二錢寒水石六兩甘草膏九 二兩檀香一錢六分甘草末一兩二錢五分水撥九 百樂煎 山查膏 甘露九 一兩廿松訶子各一錢二分半麝香半分薄荷 溥生八股 胭

亦妙 乾用甘草膏子入麝香為衣 用杏仁連皮以秋石和湯作滷微拌火上炒香燥食之 用黄香橙皮四两加木香檀香各三錢白蓝仁一兩沉 錢華澄茄一錢氷片五分共搖為末甘草膏和成 **職杏仁法** 香橙餅子

2. 7.2 7.1. 燕中大瓜子用秋石化滷拌炒香燥入供 炒香燥入供 **裴身烘焙乾入供杏仁欖仁核桃可同此製** 用運肉一斤煮熟去皮心拌以薄荷霜二兩白糖二兩 將 榧于用磁瓦刮黑皮每斤淨用薄荷霜白糖熬汁 進子纒 法製瓜子 法製榧子 **逆生八张** 

白荳蔻一兩六錢腦子一分麝香五厘檀香七分半 金万四月 白書 塘南橘皮甘雨鹽煮過茯苓四錢丁皮四錢甘草木七 百樂煎五錢烏毒八錢木瓜轧葛各二錢檀香五分甘 -木五錢甘草膏為凡晒轧用 膏荳蔻作母腦麝為衣 橄欖九 又製桶皮 法製荳蔻

粉草 用真豆粉半斤入鍋火焙無豆腥先用乾淨龍腦薄荷 癔去渣紐轧取汁 再入鍋慢火熬至二碗换大砂鍋 錢砂仁三錢共為末拌皮焙乾入供 火慢熬至大碗以成膏子為度其渣減水煎三兩次 頭汁肉併煎 升煉玉露霜方 煎甘草膏子法 一斤剉碎沸湯浸 一宿盡入鍋内滿用水煎 至半 炭 取

というら だら

適生八股

主

無治火症 **察四**兩 至 霜 圖 頂熱甚霜以成矣收起粉霜 妙成今合 按盖 梅傠出子 急上 脈 甑中 ,拌匀搖膩印餅或九哈之消疾降火更可當茶 莫氟客急火 晒渥封收熟 用細絹 陰則 子粉手 多乾氣口随不 微為走勿以可 隅住 老十三 益 甑 粉細薄黃 上置豆粉 絹細 毎 名少須本 成水不可 砂鍋 將甑封盖 两 配白糖 灶行鉄 (門火 Ŀ 四 啊 鍋 基 煉

慕道精力考有成據或得經驗或傅老道方敢鐫入 髙子曰余錄神仙服食方樂非泛常傳本皆余數十年 採上白松脂 恐惧人知者當着慧眼實用 扯長十数遍入以灰汁一斗煮之以十度煮完遂成 矦 先將灰汁 凝復以灰汁一斗麦之又取如上兩人將脂團圓 服 松脂法 一斗凌松脂 之一 松斤 香即 今 内としている 桑灰汁 乾將浮白好脂據入冷水 石 二十四 否

其軟 多次四月全書 者 十九九十日止久當絕穀自不欲飲食矣 白脂研細為末每服一匙以酒送下空心近午晚日 投冷水中如此投煮四十遍方換湯五斗又煮凡三 松脂一斤八兩用水五斗煮之候消去濁滓取清浮 一百二十通止不可率意便止養成脂味不苦為度 服服至十兩不機夜視目明長年不老 又一法 如粉同白茯苓為粉同煉脂乘軟九如豆每服

上白 こう! 旋添蒸一炊久乃接取脂入冷水中候凝又如蒸如 三斤甘菊五升共為細末煉蜜為丸桐子大母服十 湯 過胎色如玉乃止每用白胎十舶松仁三斤 先用白茅鋪密上加黄山土一寸厚築實以脂 物密盖勿令通氣灶用桑柴燃之金中湯乾以熱 松脂二十的為一劑以大金中若水金上加飢 下日三服或一服 一蒸法 地上 ノル 百日已上不饑延年不老顏色 **弄**五 相于 放 水 سألا 凯 上

坐 潤 府蒸黃其毒去盡收起成細粉每黃未一兩和上松 内 金好四月在書 地 透 豆腐内蘇如上二次蒸時甑上先鋪山黄泥一寸次 二兩為九如桐子大每服三五九酒下能令人久活 明雄黄二 胆 三日漉出搖如震粉入猪脂內蒸一伏時洗出又 服 雄黄法 碧稜花 雞兩 西西以為未入東流水同雄煮砂風者住 次用甘草 紫背天葵 卷十三 间 確 脂 鋪

雄、 骨 とれること 1.11 打 取 用 無皆畏不敢近疫竊不惹特餘事耳 年髮白再黑齒落更生百病不生鬼神呵護頂有紅光 灶 明 四 處 炷香 上烟筒內黑流珠四兩山家灶中百草霜 雄 四 製雄法 研 二啊 眪 廿草 取出冷定收起每用以治心疾風难及膈 細 先將破故紙 傾入藥汁內熬乾入羊城 四两用水二斗煎至一斗去渣留汁 **逆生八股** 四 啊 杏 仁 四 啊 碓内上水下 枸 祀 支 四 四 啊 兩 同 地

半盏棉乾地鋪淨紅賴椒在紙工覆以新盆村以深為氾過椒五寸許經宿以銀石器慢火费止留大两潔其色青白龜粉鹽慢火费養透滚菊末椒拜而請之忻然為我說蜀椒二斤淨棟去梗接及青城山老人服椒得妙缺年過九十餘貌不類期 六两 咳嗽每服一分效 以黄入鴨肚煮三日夜取黄用者 脈 极法 陳聘恬為之歌 期 土汁用在 鹽

疏 百粒 果 粒至 毎 等 止 否 鹽 増 日退 並無所忌節 則前 1.1. 酒或鹽湯任君意 退後 十圓退至十五粒 党 功 陰日 乾甘 约月 瓦 約 為 乹 如须 粒膈 末益 百 終止間 连生 可 月初 眼花 始供模 乑 早 脈 祁刀 一人き 效 不服其塞 所 肶 脱之 葋 即 佚 殽 各月 頊 其 脈 Æ, 花拌 圓 及 無 十 半 早 碍 粒五 頫 脖 华 晩 黄均 脱如每 第日 脫 デセ 前日常 問 失裏 更 数 三晚 不 葉 澤 X 貿 獀 厚酒 可 目 日文口 飲 膈 女口 明 抓

温 耳 金月世月白十世 多有單服者云甚益元氣蜀人服之法五月五日六月 功 姕 朋老 韵 聰烏鬚而黑髮補腎輕腰身固氣益精血椒温鹽 **發俗呼火吹草春生苗葉秋** 骐 农只 造化将耐老更延年不知幾歲月 性去煩熟四旬方可服服之幸母忽速至数十 此如 其四 驗十 也成 但 七刀 人皆然若能忘其效尤卓絕我欲世 初有花秋末結實近世 若四十歲方 服可 亦 人区服年

蒸爆杵臼中春為細木煉蜜為九以服之 六日九月九日採其葉去根莖花實淨洗曝乾入節 各有湯使今人採服一 力較健效驗多端陳書林經驗方叙述甚詳療諸疾 **殊常之效臣吃至百服眼目清明至干服髭鬢烏黑筋** 亦能行大腸氣張垂崖進呈表云誰知至賤之中乃有 蜜九服之云治肝腎風氣四肢麻痺骨間疼腰膝無 酒酒與蜜蒸之如此九過則已氣味極香美熬捣 就秋花成實後和枝取用酒 **遵生八茂** 患 筛 力 層 涧

和為九每日服十六九變白不老取黑椹一升 多少にたる言 桑椹利五臟關節通血氣久服不飢多收晒乾捣末 升瓶盛封閉懸屋東頭盡化為泥染白如漆又取 本草拾遺 和胡 雌雄純白者不令他雞同處生卵扣 雞 服桑椹法 子丹法 挑二枚研如泥拔去白髮填孔中即生黑 傾去

以蜜服如豆大每服三九日三進久服長年延算 黄白即以上好舊坑辰砂為末昧砂有毒 兩共為末和作一處綿紙包好外用紅絹囊裹縫封 丹法入深山中選合抱大松樹用天月德金木井交日 邊鑿一 腰鑿一方孔方則三四寸者入深居松之中止孔 **塊入卵中蠟封其口還今白雞抱之待雛出藥成和** j 蒼龍養珠萬壽紫靈丹 深凹次選上等舊坑辰砂一斤明透雄黄 生し、受 選豆 一日為 克 辨舊 内 固

九虫追形玉女來衛六甲行厨再行陰功積德地仙 滿山取出二末再研如塵聚肉為九如梧子大先以 砂令山中人看守取松胎升降靈氣將砂雄養成靈丹 (楔子敲上入用黑狗皮一片釘遮松孔恐有靈神 樹 松樹中空處以茯苓末子填塞完滿外截帶皮如孔 眼能夜讀細書半年行若奔馬一年之後三尸消滅 祝天地神祗後用井花水清晨服一二十九一 年後夜間松上有蠻火光二年漸大三年光焰 月

**多牙四月全書** 

· 适將汁用桑莊火緩緩煉之熬成膏磁確感貯封 亦好次入砂鍋煎汁一 白术 火之氣而成丹非人問作用其靈如何 位 樂用木石臼搖碎入缸中用千里水浸 松乃蒼龍之精砂乃赤龍之原得天地自然升降水 即考术也性剛中而發每用 氣性柔順而補 九轉長生神鼎玉液膏 毎 次收起再煎 用三斤秋冬来之去粗 十六兩同 次絹濾渣淨 日夜山泉 土製 戊

大工司事 公出

遊生八脱

土埋一二日出火氣用天徳日服三錢一次白湯調 金グロノハママ 大三日ng Aran 立方必有妙道 膏有火候不到藥味有即出者有不易出者故古聖 丹用九法加入因人之病而加损故耳又恐一并煉 九轉加栢子仁泥入前膏內 名曰九龍扶壽丹八轉加酸東仁縣 膏和前膏內名曰八神衛護膏 七轉加琥珀灰為細木一 玄元馥命紫芝杯 真膏 遵生八茂 雨佳 和前膏內名曰七元歸 主

用 此 週 明淨硃砂 E 邪 杯能治五勞七傷諸虚百 此 來拘因公服丹砂之靈四面紅光思不能近而去 之而去後夢一 百病昔有道人王進服之臨死見二思 二夜 公壽無量此道後活三百餘歲仙去 取出研 打火鉄燈蓋改打 斤半先取四两入水火陽城碓 細 又加 語之 四两 日道者當死昨有無常 損左與右靡各色減 如 此 加添打火六次 排置 打大 疾 视 足 火 方

Ð 懸入 充熱酒服二杯 月 三月三日四月四日五月五日六月六日七月 上加此杯盏打大火三日夜鉄蓋上田時加水擦 生者仍須南流水邊者佳北流者不佳釆來洗淨 太清經說神仙靈草菖蒲服食法 《杯在於塑上取下每用好明雄三釐研 陽城確內鉄杯渾身貼以金箔五層厚確內些 日九月九日十月十日永之 一次收杯再用妙不盡述 須在清淨石上

てこする

堕生八蹩

Ī

盖 次門 **乾燥難九九** 多グログノコー 頭薄切就好日色曝乾杵羅為細末擇天德黄道吉日 去根上毛鬚令盡復以袋威之浸淨水中去濁汁硬 末火上麦成粥飲將前浦末和溲須多手為九免得 忌惟身體覺暖用秦九 以先為使也服至一月和脾消食二月冷疾盡除百 和法用陳糯米水浸一宿淘去米泔砂石盆中 口和九嚥下後用酒下便吃點心更佳百 如梧桐子大晒乾用合收貯初服十 卷十三 二錢煎湯待冷飲之 即定

髮生歯服至十年皮膚細滑面如挑花萬靈侍衛精 内浸半日以手揉搓樂袋擺在水中澄底石末刮 右六味将亦石脂為末以生絹夾袋子盛貯於泔水 日後百疾消滅其功鎮心益氣強志此神填隨補精 くいうう とより 不干水保長生度世也 赤 卬 石脂和牛黄配肉汁 三大升明乳香 神仙上乘黄龍丹方 甘草末三兩 芝生八段 白粳米分火藥以 ſr ==== 熟為作及五 白 蜜 盆 邪

二次以月望前後如上炊作七升蒸盒夜露月明中 圆盆亦可第一次須初七八日淘米七升上甑以藥 乳香末候化入前二次蒸過赤石脂傾入牛汁內用 四次先將牛乳汁三升 盒安内蒸之去盖晒於日中取足日月星三光之氣 宿弟三次以二十四日前後早辰依前法炊米七升 安米中炊之以飰熟為度收去盒盖星辰下露一宿 入砂鍋炭火逼令如魚眼沸 弟 弟 將 盒

上控轧取淨細末五兩入銀盒內盛之無銀用青白

磁

大二日時 125 炊之將盒安置米中米熟取起第五次以蜜二斤入 鍋内慢火逼之如魚眼滚起將蒸過盒內樂物 用柳木不住手攬勺入甘草末三兩同熬帶濕便 盆内浸盒底半日不令水入盒内取起以淨器收 服選天月徳黄道吉日清晨空心焚香面東七拜 用米七升入甑安盒入米中蒸之饭熟取起以盒 下一匙此乃稀世延年仙丹無金石之毒亦無 **莫生八股** 傾

**條欖勻傾在乳鉢內細研復入原蒸盒內又用七升** 

是為深根固蒂長生久視妙道在此樂中得矣豈尋當 府通快精神清爽凡風勞冷氣 脈 許度人不得索利 心壮心壮則肺盛肺盛則元藏實元藏實則根本 小銀盒鍋二具 物也哉合藥器用 兩 理服食之後乃得四氣調和百骸舒暢功妙無窮 料 A THE 則壽延百歲几人 大容五八 則效乃神速此丹服之旬餘自覺 攻口 左 須養胖脾養則肝祭 磁雨 有銀絕妙工 難病悉皆除去 肝 新 固

乾研為細末每江茶 酥油三两或香油亦可旋添汤攪成膏子用鹽少許 とこうことこう 鍋煎熟飲之甚有益及明目 深秋摘紅熟枸杞子同乾麵拌和成劑桿作餅樣晒 **隻匙新鍋灶一** 盆三箇盛一斗正者木甑一箇容斗飰者蓋甑盆 构把茶 柳木鳅三五把 副 一两枸杞子二两同和匀入煉化 乳鉢 遵生八段 小笊籬 一箇 把 竹木 柴用 Ī 大小二箇 百斤

肉速矣 JE. 體康强潤澤面目光悦志不良故人常須供之以為常 黄牛乳最宜老人性平補血脉益心氣長肌肉令人 多好 巴尼 百十 食或為乳餅或為乳飲等恒使恣意充足為度此物勝 膏填精補髓腸化為筋萬神俱足五臟盈溢髮白變 迈老還童行如奔馬日進數服終日不食亦不饑 鉄甕先生瓊玉膏 益無牛乳方 身

右件 欠にり見るよう 搖 時不用銅鉄器取汁盡去滓用縣一處拌和勺入 處可救十 欲修陰功成地仙矣一料分五處可救五人癰疾分十 石器或好磁器内封用淨紙二三十重封開入湯內以 新羅參 白茯苓 强志日誦萬言神識高邁夜無夢想服之十劑終 人参茯苓為細末用蜜生絹瀘過地黄取自然 兩古大人 兩去蘆 人痨疾修合之時沐浴洗心勿輕示 生地黄 白沙蜜 遵生八段 煉十 净斤 ÍT 取十 美 銀

治 熟者不可用人参 封 日空心酒調 桑柴火煮三晝夜取出用蠟紙數重包瓶口入井中 腰 取三匙作三盏祭天地百神焚香設拜至誠端心 及奔馬 膝疼痛 地仙煎 伏時取出再入舊湯內煮一日出水氣取出 切腹内冷病令人 匙頭服原方如此但癆嗽氣盛血虚 **颜色说澤骨髓堅固** 肺 毎 開

然後以布袋紋取汁與前浸酒 右用無灰酒浸之冬六日夏三日於砂盆內研令極 **密封湯煮一日毎日空心酒調服** 右件将杏仁研細入牛乳和山藥拌絞取汁用新磁瓶 延年益壽填精補髓久服髮白變黑返老還童 枸杞子不以多少採紅熟者 金水煎 去皮火 題生八境 池生牛乳二斤 一同慢火熬成膏于淨 一匙頭 羊 細

右件捣碎布絞取汁澄清濾過用磁器沙鍋或錫器 去積聚風痰癩疾三虫伏尸除瘟疫輕身益氣令 磁器內封貯重湯煮之每服 火熬膏每服一匙空心温酒調下 饑延年不長 天門冬不以多少皮去心去根髮洗淨 天門冬膏 **赴入酥油少許温酒認** 

金り口ろとって

卷十三

舜書登蒼梧曰厥金玉香草即五加皮也服之延年 明月實珠昔魯定公母單服五加皮酒以致延生如張 取 日寧得一 時汗出單衣忘冷 ところをないたる 聲楊始建王叔才于世彦等皆古人服五加皮酒房 天門冬茯苓為末或酒或水調服之毎日頻服大寒 服五加皮説 不畏寒方 一把五加不用金 玉滿車 寧得一斤地榆不用 遵生八股 Ī

甚衆山東華真 白髮自黑久服通明 **渴久服日行五百里身輕體徒** 室不絕皆壽考多子世世有服五加皮酒而獲年壽者 於牛膽中漬浸百日陰乾毎日吞一枚百日身輕千日 不以多少研為膏空心温酒調下一匙日三服則不饑 多グロスという 服松子法 服槐實法

茯苓削去黑皮搞末以醇酒於瓦器中清今淹足又瓦 とこうらいこう 渇則飲水 取東行松根剥取白皮細對曝燥構徒飽食之可絕穀 日採蓮子九分陰乾服之令人不老 月七日採蓮花七分八月 服食茯苓法 服食松根法 服運花法 遵生八段 日採運根八分九月九 Ī

去心皮也 器覆上密封沉塗十五日發當如餌食造餅日三亦可 多りとんと言 屑服方寸七不餞汚除病足年 天門冬末 五升重煮取一石紋去浑更微火煎熬納大豆末二升 於潛术一石淨洗摶之水二石渍 行代食耐風寒延壽無病此崔野子所服法天門冬 服食术法 一升攪和九如彈子旦服三九日一或山居 一宿煮減半加清酒

身輕體健不老少服而令有常不頻多而中絕渴則飲 夕熟出使冷手擂碎布囊榨汁煎之浑曝燥擣末合向 金中煎熬可為九如鷄子服一九日三服絕穀除百病 水云此方最佳出五符中 黄精擣採取汁三升若不出以水浇榨取之生地黄 精細切一石 以水二石五升一云六石微火费旦至 叉法

服食黄精法

くいうし ここ

題生八後

型士

煎令可九服如彈九日三服不饑美色亦可止搾 金分四人名言 作 三升湯上煎可九日食如雞子大 顏色久服延年神仙 行如奔馬天門冬去心皮 **铒法服之導氣脉强筋骨治中風跌筋結肉去面皺** 以二月九日採葉切乾治服方寸七日三亦依黄 三升天門冬汁三升合微火煎減半納白蜜五斤 服食姜奘法 **枚再服三十日不** 取

乾天 簸去皮熬使香急手搞下粗疑隨意服日二三升亦 胡麻肥黑者取無多少簸治蒸之令熱氣周編 日凡九過樂記以湯水微沾於白中衛使白復曝 计 出曝明旦又蒸曝凡九過止烈日亦可 72 2:15 門冬十斤杏仁 始所服名曰仙人糧 服食巨勝法 服食天門冬法 直生八茂 擣末蜜溲服方寸ヒ日三夜 一日三蒸眼 四十二 炊 炽 頃

多分四月月十 少頭白再黑齒落更生服至三年身輕延壽 蒺藜一石常以七八月熟收之採來曝乾先入臼春去 以塞九如鷄子大日服五枚亦可飴和之亦可以酒 絕服之長生服一年後冬不寒夏不熱服之二年老迈 肉五年水火不害行及奔馬 服稍稍自減百日無復病一年後身面滑澤水洗不着 然後為細未每服二匙新水調下日進三服勿令 神仙餌蒺藜方 和 幽介

大二丁三 泥勿今走氣三七日開 取去皮從月初日服 可能夜看細書久服此氣力百倍 山力口 以十月上巳日取在新磁器内盛之以盆合其上密 辟戟住食方 兩炒海油 乾大栗五 1.1.7 粒直至月半却減 服槐子延年不老方 鹽木 連生八段 川薑 一粒為度終而復始令 各等 兩 分 粒以水

渴漸有力如**购諸般果木茶汤任意不可食肉大忌也** 右六味為細未每服一大匙新水調下日進三服如機 食品大思有八 古書云皆不可食之若食之者生百疾也 懷胎的兔 走死的馬 服的羊 辟穀方 自死的猪 無鱗的魚 飲殺的驢 有彈的鱉 脹死的牛

盖不令風乾每服三塊但飽為度不得食 蒸三遍碓捣次下豆黄共為細末用糯米粥合和成 火麻子三升湯浸一宿漉出晒乾膠水拌晒去皮淘淨 戮四季用黑豆五升淨洗後蒸三遍晒乳去皮又用大 白山隱士得此方臣聞京師米糧大貴宜以此濟之令 如拳大八甑蒸從夜至子住火至寅取出於磁器內感 スカラー A. in 不饑耳目聰明顏色光澤如有註妄臣一家甘受刑 遭生八股 一切物第 华三 圓

永寧二年二月十七日黄門侍郎劉景先表言臣遇太

老要重要物用奏子三合杵碎煎湯飲開等肯脫以待 容顏住勝更不憔悴渴即研火麻子漿飲更滋潤膩腑 火 址 頓 胎换骨之 既濟之方不冷不熱不緩不急有延年却老之功脱 杯之藥配合造化調理陰陽奪天地沖和之氣得水 和無損此方勒石漢陽軍大別山太平與國寺 七日不饑第二頓七七日不機第三頓三百日不機 '妙大能清上補下升降陰陽通九竅殺九虫 杯方此至妙秘方

金少巴居台書

除夢泄悦容顏解頭風身體輕健臟腑 2.7.5 痰 幾陽起石 脳 杯 涎 百病皆除諸樂無出此方 明目润肌膚添精蠲疝隆又治婦人血海虚冷 下惟孕婦不可服其餘男婦老少清晨熟酒 1.1.1 杯杯 琥珀 脳 錢香白芷 盍 放銳 か 钱乳香 傾 用研 近生八股 另 服酒 錢 \* \* \* \* \* \* 銭金箔 硃砂 用 廿松 於杯 中 薄 錢 和 一錢 二 十 同開 血 旅雄黄 結 酒椒 四古 三奈 貿膈 狄 服 赤 岩拢

金りに人 確中煮滚數十沸取出候乾研末十兩同前香樂入 轉以匀為度仍投冷水盆中取出有火症者勿服 周圍以布紙包裹中間 製硫法用紫背浮萍於錐內將硫黄以絹袋盛懸繋於 段沒樂 紫粉 中慢火溶化取出候火氣少息用好樣銀酒鍾 昇女 明粉法 錢赤石脂 一线 线木香 孔傾硫黄於內手執 残安息 銭沉香 酒鍾旋 箇 餇

之露一 |當風去處自化成粉夏月每粉一兩月甘草末一 こくこし ここ ここう 為出痰火聖藥 三四次以離葡無鹹味為度再用稀絹據去造以鍋或 好淨皮硝五斤皂角半片白蘿蔔十數斤切片月水 争服一 罈煑滾十数次漉岀蘿蔔勿用仍切蘿蔔再煑如此 河上公服芡實散方 宿次日鍋中皆牙硝取出以綿紙袋風景態於 錢沸湯調下大能解暑熟化頑結心疾從 道生八段

壯 冬湯浸水服一錢七久服益壽庭年身輕不老悦顏色 右 金分四月百十 大母服三九以温酒調下日三服久服强骨髓駐容 乾雞頭實 三味為片段於甑內炊熟爆乾擣羅為未每日食後 肌膚健脾胃去留滯功妙難盡久則自知 天門冬二斤熟地黄一斤搖羅為末煉塞為九如彈 斤 服 天門冬法 去 忍冬並葉排無 金銀花 也肥 乹 調る

大三日直 氣生食有寒氣蒸食之良又熟去心為末蠟蜜和九日 云蓮子性寒主治血不足傷中氣絕利益十二經脉血 能消淤血不散節擣汁吐血及臭血不止並皆治之又 老不餞延年一名水芝按藥性論云藕汁亦单用味甘 味甘平寒無毒主補養神益氣力除百疾久服輕身耐 颜去三尸斷穀輕身延年不老百病不生若以茯苓等 分為末同服天寒單衣汗出忌食鯉魚并腥羶之物 服鵝食垫法 /1. L.I. 遵生八股 野六

毒用水煮服熟粉深處曾製取魔者洗淨搗爛布紋 及蓮房主血脹腹痛產後淤血不下酒煮服又食野菌 服數九令人不饑此方仙家用爾陳藏器云荷葉味告 好辰砂為細末白蠟溶開入砂傾 無毒主安胎去惡血留好血血痢煮即止荷葉并带 以疎布再濾過澄去上清水如汁稠難澄添水攪勻 硃砂雄黄杯法 粉服之輕身延年 入酒杯内如前法 耿

中 It 人三日国 二十二 盆子 起成杯有寧心安神延年益箕又有用雄黄者亦 巨 勝酒浸 肚陽却老還童去三尸下九玉除萬病 焙去 心 神仙巨勝凡方 解毒碎百虫之力然此杯皆不如紫霞杯之 莬絲子 熟乾地黄 暴宿 **祷**酒 焙浸 牛膝切焙 造生八股 乹别 焙 速志以 柳桂 巴戟天酒 戊去 枸花 酸聚仁 四十七

前花未等分客九如梧桐子大母服十九二十九日三 金ラピル 埩 右 者控乾輕推取仁持羅為細未每服二錢匕酒調 月温酒下早晨日午近晚各一 服空心温潤下二十九服一月 白茯苓各二 一十四味揀擇淨擣羅為末煉冢為九如梧桐子 服相實力 八月合取柏房曝之令虾其子自脱用冷水淘 卷十三 服稍增至四五錢加 取

服酒下 右十 たい日記 Aidio 食冷水不消者服之立愈五藏積聚氣逆心腹切痛 如彈于大毎服一九久服不饑不渴若曽食生菜果子 白茯苓去黑 白木 北上八味各十二日日與泔水碎切緣 服食大茯苓九方 味捣羅為末煉蜜黃色掠去沫停冷拌和為 遠志炒黄 細辛 连生八賤 木者 甘草八兩水煎 去 苗 大聚桂去皮 石菖浦者外 乾薑炮 早 泪九 結 梨兩浸節

至室中衣服深淨不得今雞大婦人孝子見之 者但服之去萬病令人長生不老合時須辰日辰時 求仙未得諸大丹者皆須服之若不絕房室不能斷 氣腹脹吐逆不下食生薑湯下羸腹飲食無味酒下 以帛覆之上鲔黄泥五寸炊一日去泥取出又於 肥實杏仁五科以布袋威用井花水浸三日次入 日又於小麥中炊一日壓取油五升澄清 八伯杏金丹方 用 顲 欲

多グロス

1

大小日本 小山 油 如 絽 金後 在内 髮白變黑能除萬病 酒下二 灌固口缝 杏 金州 開 入臼中搞之 得滿 取樂 如水 符 九或用津液 又以 入器中火 /堪丸 銀圓葉可餅口大小盖定 大盆中煮七復時常撥 題生八段 如無銀者用 Кþ 消成汁 凡 二十九久服保氣 如黄米大空心 傾出放冷其色 好砂碟為之 Ł 動 銷 看

焙乾石柘搗為末煉蜜為九如梧桐子大每日早晨日 蒼术米泔浸夏秋三日春七日去皮洗淨煎半日作片 符丹金杏 酒下五十九 合藥時朱書此符三道衣領中帶之 枸杞煎方 輕身延年仙木九方 卷十三

採枸杞子不拘多少去蒂清水淨洗淘出控乾用夾布 年並不損壞如久遠服多煎下亦無妨也 頭温酒調下明目駐顏壯元氣潤肌藏久服大有益 宿去清石器內慢火熬成煎取出瓷器內收貯服半 1.17.5 1.17 W 合時天色稍暖其壓下汁更不用經宿其煎熬下三 用黄精去皮 **枚入枸杞子在內於淨砧上推壓取自然汁澄** 保鎮丹田二精凡方 枸杞子各二斤 蓝生八股 兩 如 匙

· 古三味拌和今勺置於石臼內搞一萬杵再分為四 金分四月 細末 煉蜜為九如梧 桐子大母服三五十九空心食前 右二味各八九月問採取先用清水洗黄精一味令淨 乾細對與枸杞子相和杵碎拌令勺陰乾再搞羅為 酒下常服助氣固精補鎮丹田活血駐顏長生不老 用黄精其介爛熟白塞斤天門冬馬令爛 萬病黄精九方 一萬杵過爛取出九如梧桐子大毎三十 热心 薊

希出世 ていりき ここ 右七種上應日月星辰欲合藥者以四時旺相日光齊 九温酒下日三不拘時服延年益氣治療萬病久服可 車前子雷之精名 竹實日之精 杂寄生木之精為二 月茯苓天之精町 却老七精散方 題生八段 屷 朝花月之精三分 地黄花地之精 地屑子星之精 두

戒九日別於静室內焚香修合擣羅為細散每服三方 滿四十九日即能固精延年却除百病聰明耳目 百虫自下出人面紫黑氣色皆除服及一月百病自 二物和匀杵為九彈子大每早酒下一九服十日 地黄花須四月採竹實似小麥 七以井花水調下面向陽服之須陽日 黄雅透 去三尸滅百蟲美顏色明耳目雄黄九 石塩雄一 一百 松香 採 二欢將浮起者採明淨純白者 一服陰日 取用如前 用如前法 其

金りに八

**產常須清淨勿損樂力** 大きり事をい 进生八股

-		 			
					金げでノノニュー
	. 1				
			·		卷十三

Water Transport